

Carbonades de Sanglier au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- SANGLIER	1.5kg
- LARDONS	250g fumés
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3-4
- AIL EN POUDRE	1 c à café + un peu
- BIERE D'ABBAYE	50 cl de Chimay Bleue
- PAIN D'ÉPICES	4 tranches
- MOUTARDE	2 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	500g
- LAURIER	2 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le sanglier en morceaux (carbonades).
- Emincez l'oignon et coupez les carottes en rondelles.
- Faites revenir les carbonades de gibier dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même cocotte, faites revenir les lardons fumés puis ajoutez l'oignon émincé ainsi que les carottes.
- Remplacez la viande dans la cocotte, ajoutez l'ail et le laurier. Rectifiez l'assaisonnement.
- Arrosez alors le tout avec la bière puis portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter 1h30 à couvert.
- Après ce temps, déposez les tranches de pain d'épices couvertes de moutarde sur la sauce et poursuivez la cuisson 1 heure.
- Pendant ce temps, nettoyez et coupez les champignons. Faites-les revenir dans le beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Intégrez les champignons à la sauce en fin de cuisson.
- Servez les carbonades nappées de sauce et de légumes.